

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО  
ПРЕДПРИЯТИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО

43.02.14 Гостиничное дело

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
от «15» февраля 2019 г.

Программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет  
гостиничного предприятия» разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по  
специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)  
43.02.14 Гостиничное дело

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3-5, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; планировать и прогнозировать продажи	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы	Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения	Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия;

<p>приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Управлять материально-производственными запасами Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;</p>	<p>Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;  Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами</p>	<p>Принципы планирования потребностей персонала и средств на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>Рассчитывать нормативы работы горничных; Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами</p>	<p>Принципы планирования потребности в персонале и средств на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию Применять методы максимизации доходов гостиницы;</p>	<p>Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы; принципы ценообразования и подходы к ценообразованию Методы управления доходами гостиницы;</p>
<p>ПК 1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников структурных подразделений для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>	<p>Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>

<p>ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность сотрудников структурных подразделений гостиниц</p>	<p>вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов. Отражать операции по бронированию номеров Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников специалистов;</li> <li>виды отчетности по продажам</li> <li>- учет и порядок ведения кассовых операций;</li> <li>- формы безналичных расчетов;</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Разработать план самообразования. определить перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия. Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста.</p>	<p>методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия. Показатели профессионального и личного развития</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности.</p>	<p>Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности. Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей</p>	<p>Специфику различных функциональных –смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания.</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.</p>	<p>Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	102
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	66
практические занятия	36
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02 ОК 01 , ОК 02
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02  ОК 01, ОК 02, ОК 09-11
	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе		
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-03  ОК 01- 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.1- 4.3  ОК 01- 03, ОК 09, ОК 11 ПК1.1- 4.3
	3.1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		
	3.2. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).		
	3.3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	

<sup>2</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.



	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	2	ОК 01- 03, ПК1.1- 4.3
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2	ОК 01- 03, ПК 1.1- 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Составление макета эксплуатационной программы с учётом основных и дополнительных услуг. 2. Определение примерных тарифов на основные и дополнительные услуги, оказываемые отелями различных категорий г. Москвы На основе данных справочной литературы и сети Интернет: 3. нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
<b>Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		ОК 01, ОК 02
	2. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	12	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	4. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	5. Капитальные вложения и их эффективность		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	4	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3	
3. Оценка потребности в оборотных средствах.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 5. Трудовые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	

<b>ресурсы гостиничного предприятия.</b>	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1.Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Планирование фонда заработной платы.	4	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	3. Расчёт заработной платы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1</b> Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	<b>4</b>	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>2.</b> Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия	<b>10</b>	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	
<b>Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1.</b> Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	<b>8</b>	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3

<b>гостиничной индустрии</b>	<b>2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия</b>		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Технологии максимизации доходов		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов	16	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	3. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
<b>Тема 11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	

<b>Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц</b>	1. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	Внерезидентские доходы гостиниц		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
<b>Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2	ОК 01-04, ОК 09-11, ПК 1.1- 4.3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Всего</b>	<b>102</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

###### Законодательные и нормативные акты:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей». Официальный интернет-портал правовой информации [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru).
2. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 28.12.2009г. №381-ФЗ. Официальный интернет-портал правовой информации [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru).
3. Трудовой кодекс Российской Федерации в последней редакции. Официальный интернет-портал правовой информации [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru).
4. Налоговый кодекс Российской Федерации, ч. I, II в последней редакции. Официальный интернет-портал правовой информации [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru).
5. Письмо Министерства экономики РФ от 20.12.95г. № 7-1026 «О Методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» в последней редакции.
6. Правила оказания услуг общественного питания (уст. Правительством РФ от 15.08.2001)
7. ГОСТ 50762-95 Общественное питание: Классификация предприятий.
8. ГОСТ 50764-95 Услуги общественного питания: общие требования.
9. ОСТ 28-1-95 Общественное питание: Требования к производственному персоналу.

###### Нормативные документы:

1. Гражданский кодекс РФ от 30.11.1994г. №51 ФЗ
2. Налоговый кодекс РФ от 31.07.1998г. №146 ФЗ
3. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. №197 ФЗ
4. Федеральный закон «Об акционерных обществах» от 26.12.1995г. №208ФЗ
5. Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 08.02.1998г. №14 ФЗ
6. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ» от 24.07.2007г. №209 ФЗ
7. Федеральный закон «О несостоятельности (банкротстве)» от 26.10.2002г. №127 ФЗ

###### Основные источники:

1. Котерова Н.П. Экономика организации: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2016

###### Дополнительные источники:

1. Поликарпова Т. И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 254 с.
2. Мардас А. Н. Основы менеджмента. Практический курс: учебное пособие для СПО / А. Н.

Мардас, О. А. Гуляева. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 175 с.  
 3. Божук С. Г. Маркетинговые исследования: учебник для СПО / С. Г. Божук. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 280 с.

**Интернет-ресурсы:**

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения<sup>3</sup></b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		Экспертная оценка сформированности компетенций
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	Наблюдение за верностью составления макета эксплуатационной программы	Ситуационная задача,
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос

Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
В том числе практических занятий и лабораторных работ	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать пропускную способность гостиницы, коэффициент использования номерного фонда,
Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Оценка потребности в оборотных средствах.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Планирование фонда заработной платы.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт заработной платы	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать

Определение цены по системе «Директ-костинг»	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций



**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

---

для студентов набора 2019 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не  
вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

для студентов набора 2019, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/475149">https://urait.ru/bcode/475149</a>	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (п.4.3.4.)
2	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

---

для студентов набора 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-